

# MENY

## SNACKS

**Saltgurka-syrad grädde-honung 65**

**Marinerade oliver 65**

**Marinerad Manchego 80**

**Chips 35**

**Marconamandlar 75**

**Pimientos de Padrón 65**

**Patatas Bravas 75**

## Sherry & co

8 cl sherry & en assiett med snacks **145 kr**

**Gutierrez Colosia** Manzanilla **8 cl 95**

**Gutierrez Colosia** Amontillado **8 cl 95**

## Aperitif & Drinkar

**RSPKT by Kollektivet 160**

*Vår signaturdrink, Patxaran, Cynar, Guldtequila, Bitter, Apelsin, Råsocker*

### Från vår cocktailmaskin!

**Passionsfruktscocktail** Vodka, Passionsfrukt, Lime **155 glas, 435 kanna**

**Jordgubbsdaiquiri** Rom, Jordgubbar, Lime **155 glas, 435 kanna**

**Espresso Martini** Vodka, Kahlúa, Espresso **155 glas, 435 kanna**

**Pink Lady** gin, citron, hallon **155 glas, 435 kanna**

### Klassiker & favoriter!

**Dry Martini** Tanqueray, Noilly Prat, citrontwist & oliv **155**

**Cosmopolitan** Stolichnaya, Cointreau, lime & tranbär **155**

**Old Fashioned** Bourbon, råsocker, bitters, apelsintwist **155**

**Negroni** Tanqueray, Antica formula, Carpano bitter, apelsintwist **155**

**Stockholm G&T** Stockholm Bränneri gin, fläderlikör, citron, tonic **155**

**Naranja G&T** Tanqueray Sevilla, apelsin, tonic, ginger ale **155**

## **Assietter & Pintxos\***

### **Muhammara & libabröd 75**

Valnötter, paprika & granatäpple

### **\*Boquerones & tomat 100**

Vitlök, persilja & olivolja

### **\*Sobrasada y miel 75**

Mallorkinsk korv & honung

### **\*Queso de cabra 115**

Getost, nötter & honung

### **\*Liten Burrata 110**

Tomatcrème & crostini

### **Vitello tonnato 145**

Grillad tunga, tonfisktartar & tryffel

### **Skagen med löjrom 125**

Räkor, majonnäs, dill & citron

### **Chiperones fritos 90**

Friterad bläckfisk, aioli & citron

### **Gambas al plancha 90**

2 hela rödräkor, vitlök, chili & olja

### **Grillad bläckfisk 145**

Sobrasada & musselskum, grillad citron

### **Ankleverterrine 185**

Opalplommon & mjölkbröd

## **Charkuterier**

### **Pata Negra 175**

100% ekollonmatad svartfotsskinka från Spanien

### **Lomo Iberico 110**

Torkad fläskytterfilé från Spanien

### **Ventricina 85**

Kryddig korv från Italien

### **Rosette de Lyon 85**

Lufttorkad salami från Frankrike

## **Ostar**

### **Almnäs tegel 115**

Almnäs bruk, Sverige

### **Wrångebäck 115**

Almnäs bruk, Sverige

### **Comté 125**

27 månader, Frankrike

### **Manchego curado y membrillo 85**

Lagrad fårost, kvittenmarmelad, Spanien

### **Payoyo 85**

Semilagrad getost, Spanien

**\*Pintxos serveras alltid på bröd**

**Allergisk?**

**Prata med oss så hjälper vi dig**

## Konserver

<b>Sardeller</b> -Smör	<b>95</b>
<b>Mejillones en escabeche</b> -Blåmusslor i tomatdressing	<b>65</b>
<b>Chipirones</b> -Bläckfiskbläck & lök	<b>65</b>
<b>Grillad bläckfisk</b> -Jungfruolja (Güeymar i Asturien)	<b>175</b>
<b>Grillad bläckfisk</b> -Bläck & lök (Güeymar i Asturien)	<b>175</b>
<b>Grillade sardinstjärter</b> -Jungfruolja (Güeymar i Asturien)	<b>175</b>
<b>Grillade knivmusslor</b> -Jungfruolja (Güeymar i Asturien)	<b>175</b>
<b>Grillade venusmusslor</b> -Jungfruolja (Güeymar i Asturien)	<b>250</b>

## Det söta

<b>Choklad nemesis</b> -Lättvispad grädde	<b>125</b>
<b>Baskisk ostkaka</b>	<b>105</b>
<b>Caffè bon bon</b> -Vaniljglass-Likör-Espresso	<b>85</b>
<b>En kula glass</b>	<b>45</b>
<b>Kollektivets mjölkchokladtryffel</b> -Flingsalt	<b>45</b>

## Kaffe och mjölkdrinkar

<b>Espresso Martini</b> -Vodka, Kahlúa, espresso	155
<b>Brandy Alexander</b> -Brandy, vit cacaoликör, grädde	155
<b>White Russian</b> -Vodka, Kahlúa, mjölk	155
<b>Irish coffee</b> -Tullamore dew, farinsocker, americano, grädde	155

## Söta viner

<b>Umathum</b> Beerenauslese <b>Öst</b>	<b>8 cl 120</b>	<b>15 /cl</b>
<b>La Stoppa</b> Vigna del Volta <b>Ita</b>	<b>8 cl 140</b>	<b>18 /cl</b>
<b>Moscato D'Asti</b> <b>Ita</b>	<b>8 cl 96</b>	<b>12 /cl</b>
<b>Miles</b> rainwater Madeira <b>Por</b>	<b>8 cl 80</b>	<b>10 /cl</b>

Druvorna konstbevattnas inte utan är beroende av regnet, där av namnet.  
Passar utmärkt till anklever, friterad fisk & lagrade ostar. Halvtorr.

## Kaffe och te

<b>Kaffe med socker :) Caffè corretto</b>		<b>50</b>
<b>Enkel espresso/Dubbel espresso</b>	<b>25</b>	<b>35</b>
<b>Enkel Macchiato/Cortado/ Dubbel Macchiato/Cortado</b>	<b>30</b>	<b>40</b>
<b>Cappuccino/Caffè Latte</b>	<b>45</b>	<b>50</b>
<b>Americano</b>		<b>35</b>
<b>Te</b>		<b>35</b>

**Fråga gärna om avec!** vi gillar spansk brandy & bra whiskey...

# Öl, Cider, Longdrink & Alkoholfritt

## Cider & Longdrink

<b>Original ananas</b> - 5,5% 33cl Fin	<b>75</b>
<b>Galipette</b> – 4,5% 33cl-Fra	<b>75</b>
<b>Galipette rosé</b> – 4% 33cl-Fra	<b>75</b>

## Fatöl

<b>Stella Artois</b> – 5,0%	<b>25cl 52</b>	<b>40cl 75</b>
<b>Goose IPA</b> – 5,9%	<b>25cl 62</b>	<b>40cl 85</b>
<b>Spaten</b> – 5,2%	<b>25cl 55</b>	<b>40cl 79</b>

## Burköl

<b>Gröna Linjen Gullmars IPA</b> 5,9% 33cl	<b>79</b>
<b>Gröna linjen Medis Mimosa IPA</b> 5,5% 33cl	<b>79</b>
<b>Gröna linjen BIRA BIRA BIRA</b> 5,0% 44CL	<b>79</b>
<b>Stockholm Brewing Co Organic IPA</b> -6,5%,33cl	<b>79</b>
<b>Stockholm Brewing Co Bright Light Pale Ale</b> -5,5%,33cl (G.F.)	<b>79</b>
<b>Stigbergets Trouble Sleep Imperial Stout</b> -12% 33cl	<b>85</b>

## Flasköl

<b>Leffe Blond</b> – 6,6%, 33cl	<b>79</b>
<b>Leffe Brune</b> – 6,5%, 33cl	<b>79</b>
<b>Moritz</b> - 4,7 33cl	<b>79</b>

## Alkoholfritt

<b>Ein zwei zero</b> Leitz sparkling riesling 0,0% 25 cl	<b>95</b>
<b>Zero point five</b> Leitz pinot noir 0,5% 25 cl	<b>95</b>
<b>Videgård</b> Ginger Piquette 0,5% 25 cl	<b>95</b>
<b>Cidre Galipette</b> 0,0% 33 cl	<b>55</b>
<b>Alkoholfri öl</b> Stella Artois/Moritz/Ginger beer	<b>55</b>
<b>Läsk</b> Coca-cola/Cola-zero/Cherry-cola/Zingo/Sprite	<b>40</b>

## Mineralvatten

<b>San Pellegrino</b> 25/75 cl	<b>40/60</b>
<b>Vichy Catalan</b> 30/100 cl	<b>40/65</b>